BRUNNER ANLIKER
swiss made

Betriebsanleitung zum MetzgerZwilling

MZ

Original Betriebsanleitung (Deutsch)

SICHERHEITSTECHNISCHE HINWEISE

Diese Betriebsanleitung enthält Hinweise, die Sie zu Ihrer persönlichen Sicherheit sowie zur Vermeidung von Sachschäden beachten müssen. Die Hinweise sind durch ein Warndreieck**.** hervorgehoben und je nach Gefährdungsgrad folgendermassen dargestellt:

GEFAHR!
bedeutet, dass Tod, schwere Körperverletzungen oder erhebliche Sachschäden eintreten **werden**, wenn die entsprechenden Vorsichtsmassnahmen nicht getroffen werden.

WARNUNG!
bedeutet, dass Tod, schwere Körperverletzung oder erheblicher Sachschaden eintreten **kann**, wenn die entsprechenden Vorsichtsmassnahmen nicht getroffen werden.

VORSICHT!
bedeutet, dass eine leichte Körperverletzung oder ein Sachschaden eintreten **kann**, wenn die entsprechenden Vorsichtsmassnahmen nicht getroffen werden.

HINWEIS!
ist eine wichtige Information über das Produkt, die Handhabung des Produktes oder den jeweiligen Teil der Dokumentation, auf den besonders aufmerksam gemacht werden soll.

Qualifiziertes Personal .

Inbetriebsetzung und Betrieb des MetzgerZwillings darf nur von qualifiziertem Personal vorgenommen werden. Qualifiziertes Personal im Sinne der sicherheitstechnischen Hinweise dieser Betriebsanleitung sind Personen, die auf diesem System geschult bzw. eingearbeitet wurden.

Beachten Sie folgendes:

Für Unfälle und Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen, durch unsachgemässes Vorgehen oder durch nicht bestimmungsgemässe Verwendung entstehen, kann der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden.

WARNUNG!
Der MetzgerZwilling darf nur für die in der Spezifikation und in der technischen Beschreibung vorgesehenen Einsatzfälle und nur in Verbindung mit den von der Brunner-Anliker AG empfohlenen Ersatzteilen verwendet werden.
Der einwandfreie und sichere Betrieb des Produktes setzt sachgemässen Transport sachgemässe Lagerung, Aufstellung und Montage sowie sorgfältige Bedienung und Instandhaltung voraus.

BRUNNER ANLIKER

swiss made

Copyright © Brunner-Anliker AG 2015 All rights reserved
Weitergabe sowie Vervielfältigung. dieser Unterlage, Verwertung und Mitteilung ihres Inhalts ist nicht gestattet, soweit nicht ausdrücklich zugestanden. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz.. Alle Rechte vorbehalten.

Brunner-Anliker AG
8302 Kloten
Schweiz

Haftungsausschluss.
Wir haben den Inhalt der Druckschrift auf Übereinstimmung mit dem beschriebenen MetzgerZwilling geprüft. Dennoch können Abweichungen nicht ausgeschlossen werden, so dass wir für die vollständige Übereinstimmung keine Gewähr übernehmen. Die Angaben in dieser Druckschrift werden regelmässig geprüft, und notwendige Korrekturen sind in den nachfolgenden Auflagen enthalten.
Für Verbesserungsvorschläge sind wir dankbar.
© Brunner-Anliker AG 2015

VORWORT / WICHTIGE HINWEISE

Zweck dieser Betriebsanleitung

Diese Betriebsanleitung soll die Fachperson beim Einarbeiten in den Umgang mit dem MetzgerZwilling unterstützen.

Leserkreis

Diese Betriebsanleitung richtet sich an den Installateur, die Benutzer und an das Wartungspersonal des MetzgerZwillings der Brunner-Anliker AG.

Informationspflicht

Die Betriebsanleitung und geltende Vorschriften**.** sind so aufzubewahren, dass sie dem Bedien- und Wartungspersonal zugänglich sind.

HINWEIS!
Ergänzend zur Betriebsanleitung sind allgemein gültige und sonstige verbindliche Regelungen zur Unfallverhütung zu beachten und anzuweisen!

Gültigkeitsbereich dieser Betriebs-anleitung

Diese Betriebsanleitung ist gültig für den MetzgerZwilling.

HINWEIS!
Bei Funktionsänderungen an dem MetzgerZwilling erlischt der Haftungs- und Gewährleistungsanspruch**.**.

Pflichten. des Betreibers

Der Betreiber ist verpflichtet, den MetzgerZwilling nur in einwandfreiem Zustand zu betreiben. Gefahrenstellen, die zwischen dem MetzgerZwilling und kundenseitigen Einrichtungen entstehen, sind vom Betreiber zu sichern.

Diese Betriebsanleitung ist bis zum Schluss sorgfältig durchzulesen. Bestehen irgendwelche Unklarheiten, nehmen Sie mit uns umgehend Kontakt auf. Nehmen Sie die Maschine nicht in Betrieb solange Unklarheiten bestehen. Mit der Inbetriebnahme der Maschine bestätigen Sie, dass Sie die Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben.

GEFAHR!
Wenn der MetzgerZwilling unsachgemäss oder nicht in ordnungsgemässen Zustand betrieben wird, können Unfälle geschehen.

BRUNNER ANLIKER

swiss made

Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung 8

2 Bestimmungsgemässe Verwendung 8

2.1 Einschränkung der Haftung 8

3 Bezeichnung der Systemteile 9

3.1 Bedienelemente 10

3.2 Hauptschalter 10

3.3 Typenschild 10

4 Lieferumfang 11

4.1 Im Lieferumfang enthalten sind: 11

4.2 Nicht im Lieferumfang enthalten sind: 11

5 Transport und Installationshinweise 12

5.1 Anlieferungszustand. 12

5.2 Schäden melden 12

5.3 Gewicht des MetzgerZwillings. 12

5.4 Anlieferung 12

5.5 Auspacken. 12

5.6 Transport der Maschine 13

5.7 Montage und Installation 13

5.8 Elektrische / elektronische Einrichtungen 13

5.9 Inbetriebnahme 14

5.10 Lagerung 14

6 Betrieb 15

6.1 Allgemein betrieb 15

6.2 Fleischwolf 15

6.3 Schnetzler 16

6.4 Kühlung 16

6.5 Waage 17

7 Systempflege 18

7.1 Reinigung des MetzgerZwillings 18

7.2 Reinigung des FleischWolfes 18

7.3 Reinigung des Schnetzlers 19

8 Störungssuche 20

8.1 Service und Informationsadresse 23

9 Ersatzteile 23

9.1 Entsorgung 23

10 Weitergabe an Dritte 24

11 Technische Daten 24

Tabelle 11: Technische Daten 24

11.1 Massbild 25

11.2 EG-Konformitätserklärung. 26

12 Garantie 26

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: MetzgerZwilling 9
Abbildung 2: Bedienelemente 10
Abbildung 3: Ein / Ausschalter 10
Abbildung 4: Typenschild 10
Abbildung 5: Zubehör 11
Abbildung 6: Wolfeinbau 15
Abbildung 7: Schnetzlereibau 16
Abbildung 8: Display/Waage 17
Abbildung 9: Zerlegter Fleischwolf 18
Abbildung 10: Schnetzlergehäuse 19
Abbildung 11: Massbild MetzgerZwilling 25
Abbildung 12: EG Konformitätserklärung 26

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Bezeichnung der Systemteile 9
Tabelle 2: Bedienelemente 10
Tabelle 3: Ein/Ausschalter 10
Tabelle 4: Typenschild 10
Tabelle 5: Zubehör 11
Tabelle 6: Wolfeinbau 15
Tabelle 7: Schnetzler 16
Tabelle 8: Display/Waage 17
Tabelle 9: Bezeichnung Fleischwolf Einzelteile 18
Tabelle 10: Bezeichnung Schnetzler-Einzelteile 19
Tabelle 11: Technische Daten 24

1 Einleitung

Vielen Dank für Ihr Vertrauen! Maschinen der Brunner-Anliker AG sind von hoher Qualität. Die Brunner-Anliker AG sorgt durch ihre internen Qualitätssicherungsmassnahmen, dafür dass die Geräte das Werk in einwandfreiem Zustand verlassen. Mit dem MetzgerZwilling der Brunner-Anliker AG haben Sie sich für ein fortschrittliches, technisch hochstehendes Produkt entschieden.

2 Bestimmungsgemässe Verwendung

Der MetzgerZwillig vereint die zwei Grundeinheiten Wolf und Schnetzler, mit integrierter Kühlung und Kontrollwaage.
Somit ist er eine ideale Maschine um Ihr Fleisch optimal zu verarbeiten, entweder zu Hack oder in Geschnetzeltes!

HINWEIS!

- Das Gerät darf ausschliesslich für die vom Hersteller zugelassenen Produkte verwendet werden.
- Jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäss!

GEFAHR!

- Für Unfälle und Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen, durch unsachgemässes Vorgehen oder durch nicht bestimmungsgemässe Verwendung entstehen, lehnt der Hersteller jegliche Haftung hinsichtlich Betriebssicherheit und Personenschaden ab.

2.1 Einschränkung der Haftung

HINWEIS!

Der Betreiber der Maschine ist verantwortlich für die Konformität der gesamten Anlage gegenüber seinen lokal geltenden Vorschriften für die Installation und den Betrieb solcher Anlagen.

Der Maschinenbetreiber prüft die Sicherheit der Installation nach deren Fertigstellung. Exponierte Anlagenteile, die eine Gefahr für das Betriebspersonal bedeuten können, sind durch den Betreiber zu schützen bzw. sind Schutzeinrichtungen zu erstellen.

3 Bezeichnung der Systemteile

In der Abbildung 1 sind die Systemteile **Fehler! Textmarke nicht definiert.**des MetzgerZwilling ersichtlich.

Die Bilder dienen der allgemeinen Veranschaulichung.

Detaillierte Angaben über die Abmessungen finden Sie auf dem Massbild Abbildung 11 des Gerätes.

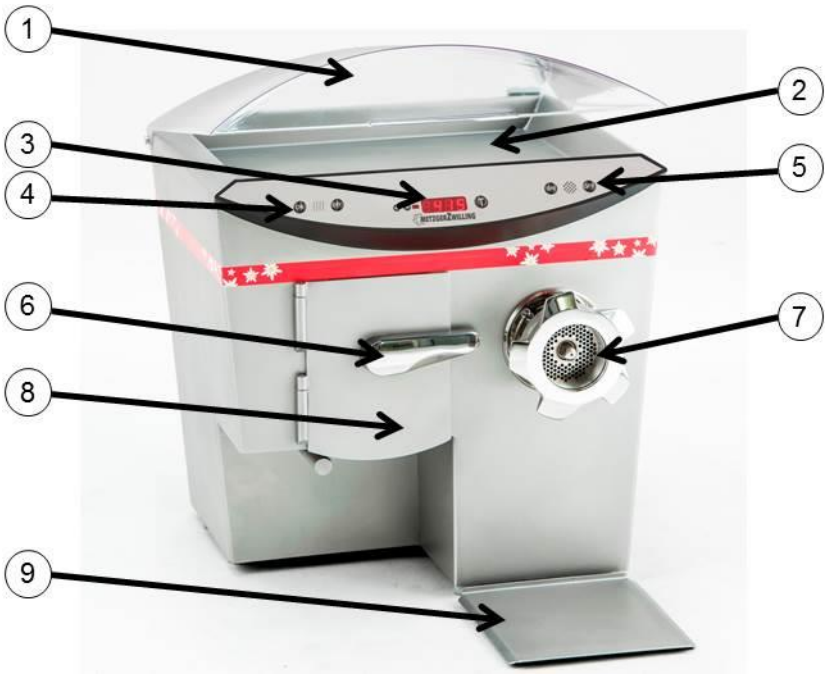

Abbildung 1: MetzgerZwilling

Tabelle 1: Bezeichnung der Systemteile

Pos.		Pos.	
1	Deckel	6	Schnetzlerverschluss
2	Schale	7	Ansteckfleischwolf
3	Display	8	Schnetzlertüre
4	Ein/Aus Schnetzler	9	Waagplatte
5	Ein/Aus Hacker		

3.1 Bedienelemente

Abbildung 2: Bedienelemente

Tabelle 2: Bedienelemente

Pos.		Pos.	
1	Display	4	Tara der Waage
2	Ein/Aus Schnetzler	5	Ein/Aus Hacker
3	Anzeigen der Temperatur im Display		

3.2 Hauptschalter

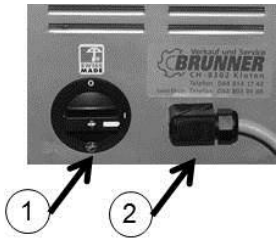

Abbildung 3: Ein / Ausschalter

Tabelle 3: Ein/Ausschalter

Pos.		Pos.	
1	Hauptschalter		
2	Netzkabel (400V)		

3.3 Typenschild

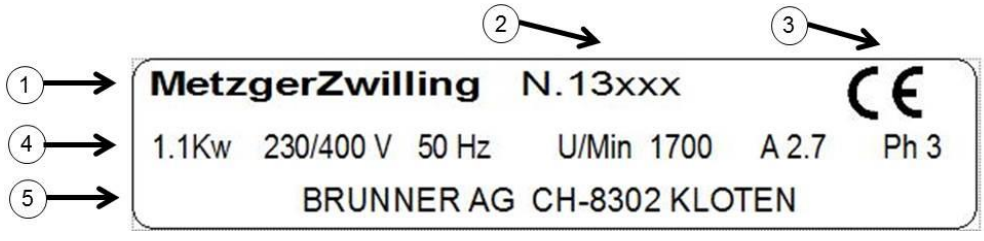

Abbildung 4: Typenschild

Tabelle 4: Typenschild

Pos.		Pos.	
1	Maschinenbezeichnung	4	Leistungsdaten der Maschine
2	Seriennummer	5	Hersteller
3	CE-Kennzeichen		

4 Lieferumfang

4.1 Im Lieferumfang enthalten sind:

Der MetzgerZwiling wird mit folgendem Zubehör ausgeliefert.

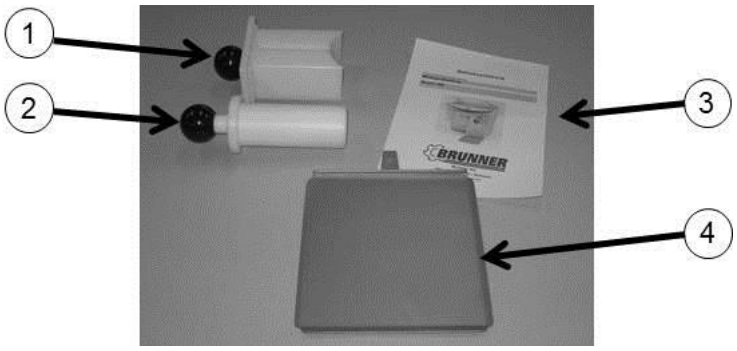

Abbildung 5: Zubehör

Tabelle 5: Zubehör

Pos.		Pos.	
1	Stössel für Schnetzler	4	Waageplatte
2	Stössel zum Wolf		
3	Betriebsanleitung		

4.2 Nicht im Lieferumfang enthalten sind:

5 Transport und Installationshinweise

5.1 Anlieferungszustand.

WARNUNG!

- Bei der Montage ist darauf zu achten, dass keine Fremdstoffe in die Maschine gelangen. Wird die Maschine bei der Installation verschmutzt, ist eine Reinigung zwingend. Reinigung siehe Kapitel Seite 18.

Der MetzgerZwilling wurde vor der Lieferung vom Hersteller sauber gewaschen und desinfiziert. Es sind keine weiteren Reinigungsarbeiten notwendig.

5.2 Schäden melden

Nach Anlieferung des MetzgerZwillings sind Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch den Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferwerk zu melden. Kontaktadresse siehe Seite 18. .

5.3 Gewicht des MetzgerZwillings.

MetzgerZwilling	ca. 75 kg

5.4 Anlieferung

Normaltransport

5.5 Auspacken.

.

HINWEIS!

- Prüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung anhand des beiliegenden Lieferscheins (sollte die Lieferung nicht vollständig sein, setzen Sie sich bitte mit unserem Kundendienst in Verbindung). .
- Sind Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch den Transport ersichtlich, so melden Sie dies bitte umgehend bei unserem Kundendienst, dem Spediteur und der Versicherung.

VORSICHT!

- Schwere Last! Kann zu Schädigungen des Bewegungsapparates führen.
- Benützen Sie beim Auspacken des Gerätes ein geeignetes Lastaufnahmemittel!

5.6 Transport der Maschine

Für den betreiberseitigen Transport ist ein geprüftes und geeignetes Lastaufnahmemittel zu verwenden.

5.7 Montage und Installation.

Maschine nur auf ebener, stabiler Arbeitsfläche mit den Massen von Minimum 430mm x 400mm aufstellen mit einem Abstand zur Wand vom Minimum 100 mm, damit die Kühlung des MetzgerZwillings sichergestellt werden kann!
Es ist auch auf eine Mindesthöhe von 900 mm zu achten damit der Deckel geöffnet werden kann.

WARNUNG!

Die Distanz zur Wand der Rückseite von min. 100mm!

Schliessen Sie die Maschine möglichst nahe an einer Steckdose an! Verlegen Sie die Kabel nicht über einen Durchgangsweg um eine Stolperfalle zu vermeiden!

Bestehen Unsicherheiten in Bezug auf den Installationsort und die Installation selbst, so ist mit der Brunner-Anliker AG Kontakt (Kontaktadresse siehe Seite 23) aufzunehmen.

5.8 Elektrische / elektronische Einrichtungen

Die Maschine kann an eine normale T25 Steckdose angeschlossen werden die entsprechend abgesichert ist!

Für die elektrische Installation des MetzgerZwillings sind folgende Vorschriften zwingend zu beachten:

GEFAHR!

- Defekte elektrische Bauteile können unter Spannung stehen und dadurch lebensgefährlich sein.
- Kabel nicht überfahren, quetschen oder zerren.
- Vor Arbeiten an elektrischen Einrichtungen muss das Gerät vom Netz getrennt werden. Dies muss durch Ausschalten des Hauptschalters oder des Sicherheitsschalters erfolgen.
- Festgestellte Mängel an elektrischen Komponenten / Baugruppen müssen unverzüglich behoben werden. Besteht eine akute Gefahr, so darf das Betriebsmittel niemals in einem mangelhaften Zustand benutzt werden.

VORSICHT!

- Der Anschluss des MetzgerZwillings an das elektrische Netz darf nur von einer dafür ausgebildeten Fachkraft vorgenommen werden. Für den Anschluss ist zu beachten: Elektrische Daten siehe auf Typenschild Seite 10.

HINWEIS!

- Die Brunner-Anliker AG übernimmt keine Haftung für Ereignisse und Schäden, deren Ursprung auf die elektrischen Installationen zurück zuführen ist.
- Schutz vor unerwartetem Anlauf: Nationale Vorschriften beachten!

5.9 Inbetriebnahme

Beachten Sie bei der ersten Inbetriebnahme bzw. beim Probelauf die nachfolgend aufgeführten Punkte. Es muss gewährleistet sein, sich keine Fremdkörper in den Öffnungen vom Wolf oder Schnetzler befinden! .

GEFAHR!

- Am MetzgerZwilling dürfen keine Veränderungen., An- oder Umbauten, welche die Sicherheit oder Funktion beeinträchtigen können, vorgenommen werden. Ansonsten erlischt die CE-Konformität..
- Werden am dem MetzgerZwilling die Sicherheitseinrichtung etc. nicht entsprechend geprüft, kann dies die Funktion massiv beeinträchtigen wie auch schwerwiegende Verletzungen des Personals und Schäden an dem MetzgerZwilling zur Folge haben!

VORSICHT!

- Die lokalen Vorschriften zur Unfallverhütung sind einzuhalten.

HINWEIS!

- Der Benutzer muss vor Arbeitsbeginn die Betriebsanleitung, und geltende Vorschriften, bezüglich "Sicherheitsmassnahmen" gelesen und verstanden haben.

5.10 Lagerung

Um einen nicht genutzten MetzgerZwilling auch über einen längeren Zeitraum funktionsfähig zu halten, müssen einige Punkte beachtet werden: .

- Der Lagerraum muss trocken und sauber sein.
- Den MetzgerZwilling nicht extremer Kälte. oder Hitze. aussetzen.
- Die gesamte Maschine sauber halten.
- Der Lagerraum darf keine Betauung aufweisen.
- Der MetzgerZwilling muss verpackt oder abgedeckt sein, so dass kein Schmutz und Staub eindringen kann.

HINWEIS!

- Für Korrosionsschäden, die durch unsachgemässe Lagerung auftreten, z.B. Lagerung in einem feuchten Raum oder dergleichen, übernimmt die Brunner-Anliker AG keinerlei Gewährleistung.

Wir empfehlen vor einer Wiederinbetriebnahme nach einer längeren Standzeit unseren Kundendienst anzusprechen.

Alle mechanischen Teile sind einer Inspektion zu unterziehen. Im Besonderen:

- Alle Bauteile sind auf Korrosionsschäden (und Standschäden) zu prüfen.

6 Betrieb

6.1 Betrieb allgemein

Der MetzgerZwilling wird über den Hauptschalter Abbildung 3 eingeschaltet.
Dadurch wird die Kühlung des MetzgerZwillings (siehe Punkt 6.4) in Betrieb genommen.

6.2 Fleischwolf

Setzen Sie den Fleischwolf - falls nicht schon eingebaut - mit der Nut nach rechts ins Gehäuse ein (siehe Abbildung 6). Achten Sie auf die vollständige Fixierung indem er mit einer Drehung im Gegenuhrzeigersinn fixiert wird.
Schalten Sie den Hacker am zugehörigen Schalter ein und füllen nach und nach Fleischstücke über die gekühlte Schale zur Einfüllöffnung. Drücken Sie diese mit dem mitgelieferten Stössel leicht nach. Verwenden Sie ausschliesslich diesen Stössel!
Unter der Austrittsöffnung können Sie eine Waageplatte montieren womit sie die exakte Menge an Hackfleisch auf dem Display der Maschine ablesen können.
Schalten Sie den Wolf wenn die gewünschte Menge erreicht wurde wieder aus.

WARNUNG!

- Kein gefrorenes Fleisch in den Fleischwolf zuführen!
- Das Fleisch nicht zu Stark mit dem Stössel nachdrücken!

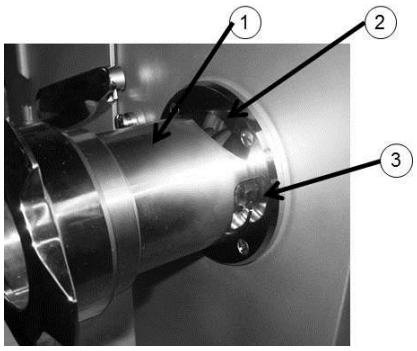

Abbildung 6: Wolfeinbau

Tabelle 6: Wolfeinbau

Pos.		Pos.	
1	Scheffelgehäuse	3	Führungsnut
2	Öffnung zur Schnecke		

6.3 Schnetzler

Die Maschine wird an sich betriebsbereit geliefert. Je nach Kundenwunsch soll das Fleisch dicker oder dünner geschnitten werden, so dass das Schnetzlergehäuse gewechselt werden muss.
Um das Gehäuse zu wechseln öffnen Sie die Türe, und entfernen das eventuell eingesetzte Schnetzlergehäuse.
Setzen Sie das Schnetzlergehäuse ein achten Sie darauf dass die Messerwalze richtig herum eingesetzt ist, eventuell an der Achse drehen bis sie einrastet.
Verschliessen Sie die Türe und verriegeln sie mit dem Verschluss.
Legen Sie das in passende Stücke vorgeschnittene Fleisch in die gekühlte Schale. Stellen Sie ein geeignetes Gefäss oder eine Schale unter die Austrittsöffnung. Nun schalten Sie den Schnetzler am zugehörigen Schalter ein. Füllen Sie nach und nach das Fleisch in die Einfüllöffnung ein und drücken es mit dem Stössel leicht nach. Verwenden Sie ausschliesslich diesen mitgelieferten Stössel

WARNUNG!

- Die scharf geschliffene Messerwalze liegt nun frei.
- Gefahr von Schnittverletzung!

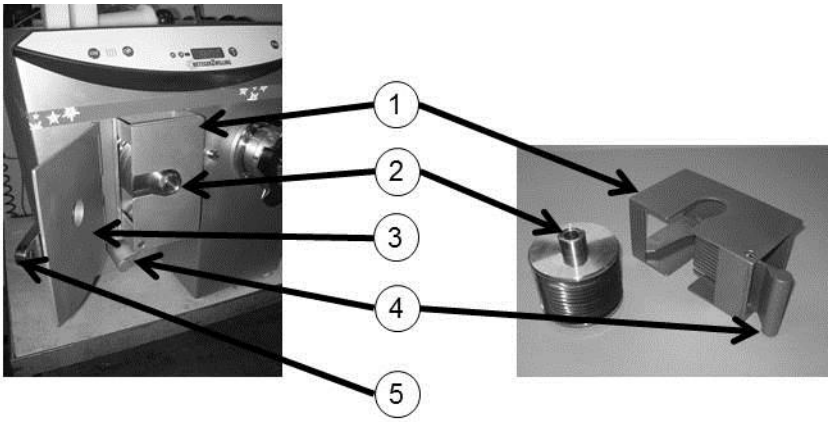

Abbildung 7: Schnetzlereibau

Tabelle 7: Schnetzler

Pos.		Pos.	
1	Schnetzlergehäuse	4	Auslaufkamm
2	Messerwalze	5	Schnetzlerverschluss
3	Schnetzlertüre		

6.4 Kühlung

Beim MetzgerZwilling sind Wolf, Schnetzler sowie Schale gekühlt.
Sobald der MetzgerZwilling mit dem Hauptschalter eingeschaltet wird startet auch die Kühlung!
Die Kühltemperatur wird werkseitig fest eingestellt und liegt zwischen 4° - 6°C.
Die Temperatur wird auf dem Display durch Drücken der Taste 2 > in Abbildung 8 angezeigt!

6.5 Waage

Die integrierte Waage des MetzgerZwillings befindet sich unterhalb des Wolfes.
Die Waageplatte muss sauber in der Halterung einrasten um eine optimale Funktion zu garantieren.
Die Waage wird über die Taste 3 in Abbildung 5 genullt (tariert).
Wenn die LED vor dem Display leuchtethandel es sich um einen negativen Wert!!
Die Anzeige der Waage hat eine Genauigkeit von 10 g Schritten.

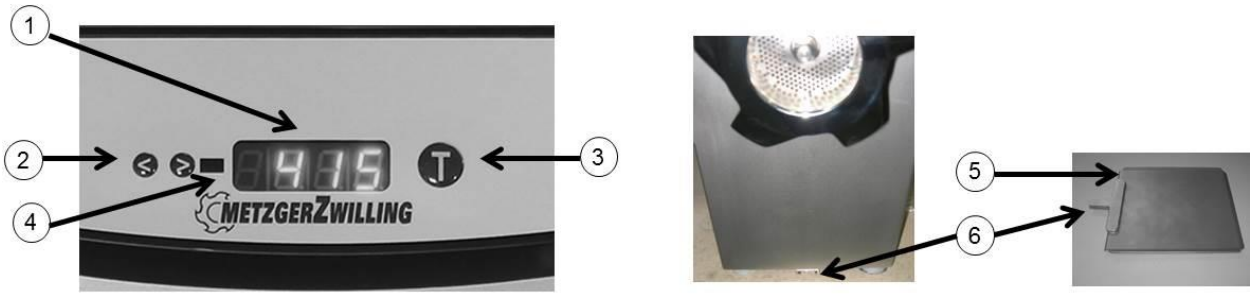

Abbildung 8: Display/Waage

Tabelle 8: Display/Waage

Pos.		Pos.	
1	Digitalanzeige Waage/Temperatur	4	Negativzeichen der Digitalanzeige
2	Temperatur anzeigen	5	Waageplatte
3	Tarieren der Waage	6	Waagbefestigung

7 Systempflege

7.1 Reinigung des MetzgerZwillings

Der MetzgerZwilling ist aus pflegeleichtem Edelstahl gefertigt und kann somit leicht gereinigt werden.

HINWEIS!

- Tragen Sie eine Hygienekleidung, inkl. Handschuhen und Schutzbrille.
- Verwenden Sie nur lebensmittelverträgliches Reinigungsmittel.

WARNUNG!

- Hauptschalter vor Beginn der Wartungsarbeiten auf 0 stellen!
- Eventuell vom Strom trennen!
- Hauptschalter gegen das Einschalten durch Unbefugte absichern!
- Der MetzgerZwilling darf nicht mit einem Dampfstrahlgerät oder Wasserstrahl gereinigt werden!

7.2 Reinigung des Fleischwolfes

Zerlegen Sie denn Wolf in seine Einzelteile wie in Abbildung 6, um ihn zu reinigen.

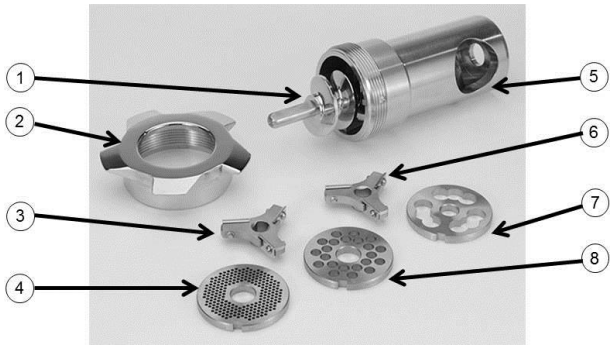

Abbildung 9: Zerlegter Fleischwolf

Tabelle 9: Bezeichnung Fleischwolf Einzelteile

Pos.		Pos.	
1	Schnecke	5	Gehäuse
2	Schale	6	Kreuzmesser
3	Kreuzmesser	7	Vorschneider
4	Lochscheibe (x mm)	8	Lochscheibe (x mm)

7.3 Reinigung des Schnetzlers

Zur Reinigung des Fleischschnetzlers entfernen Sie diesen aus der Maschine.
So können Sie die Messerwalze aus dem Gehäuse entfernen.
Nun können Messerwalze, Schnetzlergehäuse und Auslaufkamm, mit Wasser und Spülmittel gereinigt werden.

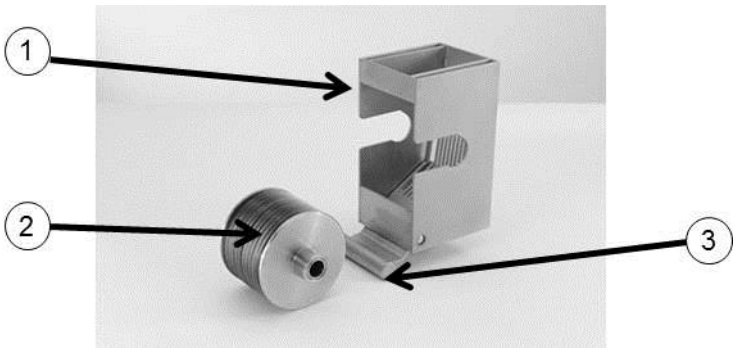

Abbildung 10: Schnetzlergehäuse

Tabelle 10: Bezeichnung der Schnetzlereinzelteile

Pos.		Pos.	
1	Schnetzlergehäuse	3	Auslaufkamm
2	Messerwalze		

WARNUNG!

- Die scharf geschliffenen Messer, der Messerwalze liegen nun frei.
- Gefahr von Schnittverletzung!

8 Störungssuche

Das vorliegende Kapitel beschreibt mögliche Störungen, welche im Betrieb auftreten können, und deren Behebung. .

Fleischwolf

Störung	Mögliche Ursache(n)	Massnahme(n)
Lässt sich nicht einsetzen	Ist der Stössel noch eingesetzt?	Stössel entfernen!
	Ist das Gehäuse vereist?	Warten bis es abgetaut ist!
	Ist die Führungsnut verschlagen?	Service kontaktieren!
	Ist der komplette Fleischwolf verschlagen?	
	Ist der Sechskant auf der Schneckenwelle verschlagen?	
	Sind Verunreinigungen im Gehäuse?	Gehäuse mit einem Lappen reinigen!
Lässt sich nicht starten	Ist die ON Taste defekt?	Service kontaktieren!
	Ist OFF Taste verklemmt?	OFF Taste diverse Male drücken!
Lässt sich nicht stoppen	Ist die OFF Taste defekt?	Hauptschalter auf 0 stellen; Service kontaktieren!
	Ist die ON Taste verklemmt?	ON Taste diverse Male drücken!
Lässt sich nicht entfernen	Ist der Stössel noch eingesetzt?	Den Stössel entfernen!
	Ist er eventuell festgefroren?	Warten bis er abgetaut ist!
Gehacktes kommt nicht raus	Wolf mit Fleisch verstopft?	Wolf zerlegen und reinigen!
	Ist das Fleisch im Wolf festgefroren?	Wolf zerlegen und reinigen!
Fleisch geht nicht rein	Ist die Einfüllöffnung verstopft?	Öffnung freilegen!

BRUNNER ANLIKER

swiss made

Schnetzler

Störung	Mögliche Ursache(n)	Massnahme(n)
Lässt sich nicht einsetzen	Ist der Stössel noch eingesetzt?	Stössel entfernen!
	Ist das Gehäuse vereist?	Warten bis es abgetaut ist!
	Ist das Schnetzlergehäuse verschlagen?	Service kontaktieren!
	Ist das Schnetzlergehäuse verzogen?	
Türe lässt sich nicht schliessen	ist die Türe eventuell verzogen?	
	ist der Verschluss verzogen?	
	Ist das Schnetzlergehäuse nicht komplett eingesetzt?	Gehäuse richtig einsetzen und Türe schliessen!
Lässt sich nicht starten	Ist die Türe verriegelt?	Türe mit Verschluss verriegeln!
	Ist die ON Taste defekt?	Service kontaktieren!
	Ist OFF Taste verklemmt?	OFF Taste diverse Male drücken!
Lässt sich nicht stoppen		Hauptschalter auf 0 stellen!
	Ist die OFF Taste defekt?	Hauptschalter auf 0 stellen; Service kontaktieren!
	Ist die ON Taste verklemmt?	ON Taste diverse Male drücken!
Lässt sich nicht entfernen	Ist der Stössel noch eingesetzt?	Stössel entfernen!
	Ist er eventuell festgefroren?	Warten bis es enteist ist!
Geschnetzeltes kommt nicht raus	Ist Fleisch zwischen den Messerwalzen verklemmt?	Schnetzler ausbauen und reinigen!
Fleisch geht nicht rein	Ist die Einfüllöffnung verstopft?	Die Öffnung freilegen!

BRUNNER ANLIKER

swiss made

Kühlung

Störung	Mögliche Ursache(n)	Massnahme(n)
Schaltet nicht ein	Hauptschalter nicht auf I?	Hauptschalter auf I!
	Kompressor funktioniert nicht?	Service kontaktieren!
Die voreingestellte Temperatur wird nicht erreicht	Ist die Umgebungstemperatur zu hoch?	

Waage

Störung	Mögliche Ursache(n)	Massnahme(n)
Zeig nicht an	Sensor defekt?	Service kontaktieren!

8.1 Service- und Informationsadresse

Bei Problemen oder Fragen, welche nicht beschrieben sind oder nicht gelöst werden können, wenden Sie sich bitte an die Servicestelle.

Anschrift: Brunner-Anliker AG
Brunnergässli 1-5
8302 Kloten
Schweiz

T: +41 44 804 21 00
F: +41 44 804 21 90

Internet: brunner-anliker.com/

Mail: mail@brunner-anliker.com

9 Ersatzteile

Ersatzteile müssen den vom Hersteller festgelegten technischen Anforderungen entsprechen. Dies ist bei Originalersatzteilen immer gewährleistet. Verwenden Sie ausschliesslich Originalersatzteile. Unsere Garantie erlischt bei Verwendung fremder oder nicht schriftlich genehmigter Bauteile.

HINWEIS!

- Verschleissteile und Ersatzteile sind je nach Bauteil mit entsprechenden Lieferzeiten behaftet und nicht immer kurzfristig vom Hersteller verfügbar.
- Beachten Sie, dass durch die verzögerte Verfügbarkeit von Ersatzteilen Folgeschäden und Produktionsausfälle auftreten können.
- Bei Ersatzteilbestellungen sind Gerätenummer, Gerätetyp und Artikelnummer anzugeben.

9.1 Entsorgung

Anlage, Anlageteile, Zubehör und Verpackung sind einer umweltgerechten Wiederverwertung zuzuführen.

HINWEIS!

- Rohstoffrückgewinnung statt Müllentsorgung!
- Vor der Entsorgung sind die Wertstoffteile von Rückständen und gesundheits- und umweltgefährdenden Stoffen zu reinigen.
- Die Metallteile sind in der Metallsammelstelle zu entsorgen.
- Kunststoffteile sind in der Kunststoffsammelstelle zu entsorgen.
- Elektroteile sind dem Elektroschrott zuzuführen.
- Achten Sie auf eine fachgerechte Entsorgung oder beauftragen Sie ein Entsorgungsunternehmen.

Antworten auf Fragen, die Sie in dieser Anleitung nicht finden, erhalten Sie von unserer Servicestelle (siehe Seite 23).

10 Weitergabe an Dritte

Bei der Weitergabe oder Verkauf des MetzgerZwillings durch den Betreiber an Dritte übernimmt die Brunner-Anliker AG keinerlei Haftung.

11 Technische Daten

Maschinentyp	**MetzgerZwilling**
Masse L x B x H	573 mm x 518 mm x 558 mm (geschlossener Deckel) 888mm (Deckel geöffnet)
Gewicht	ca. 75 kg
Schutzart	IP 54
Elektromotor	1.1 kW
Kompressor	65W
Elektrischer Anschluss	3 x 400V, 50Hz

Tabelle 11: Technische Daten

11.1 Massbild

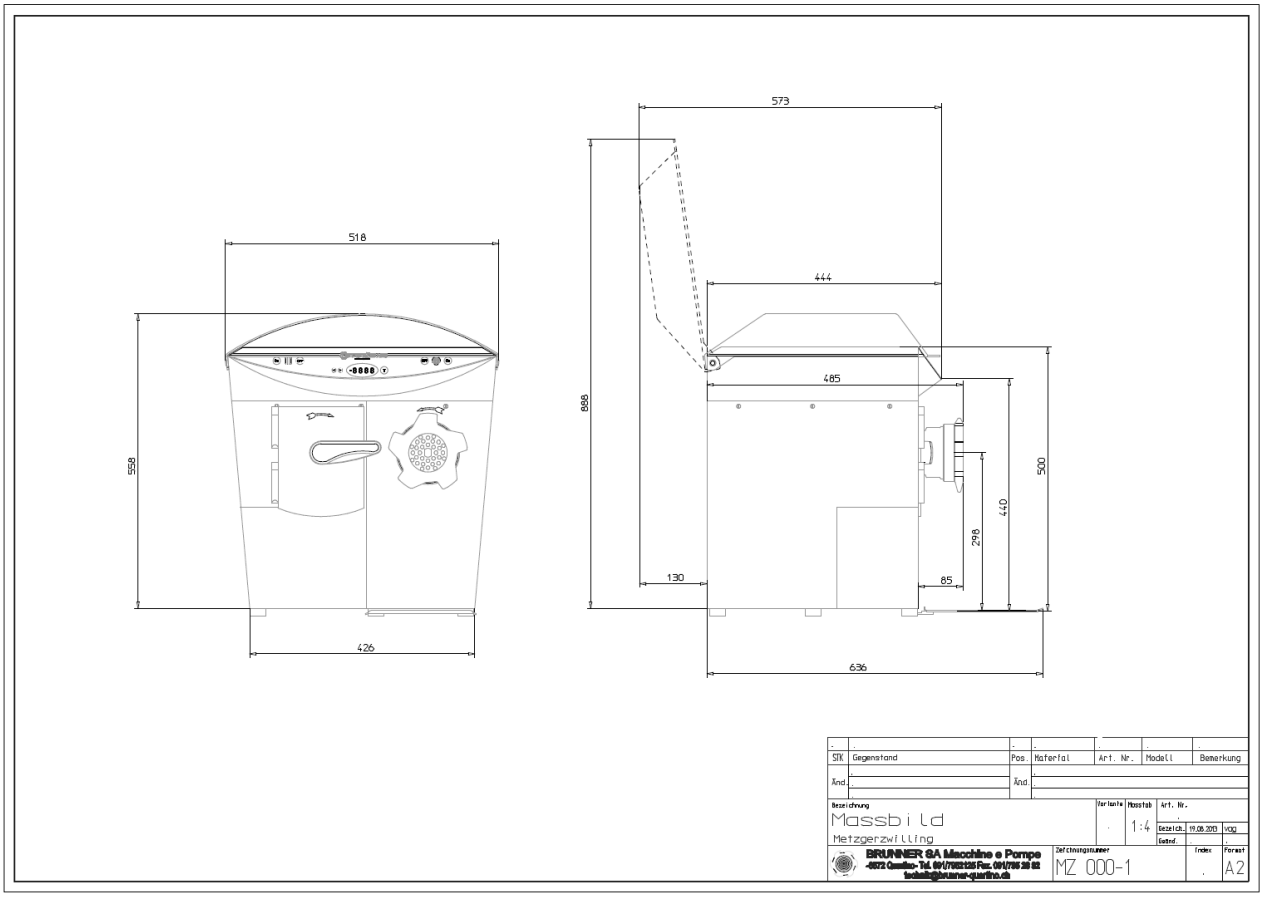

Abbildung 11: Massbild MetzgerZwilling

11.2 EG-Konformitätserklärung

Brunner-Anliker AG
Brunnergässli 1 - 5
8302 Kloten
Schweiz

T +41 44 804 21 00
F +41 44 804 21 90
mail@brunner-anliker.com
brunner-anliker.com

EG-Konformitätserklärung
CE Déclaration de conformité
EC Declaration of conformity

Wir / Nous / We,	Brunner-Anliker AG Brunnergässli 1-5 8302 Kloten Schweiz
erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt déclarons de notre seule responsabilité que le produit bearing sole responsibility, hereby declare that the product	**Beschreibung des Produkts** MetzgerZwilling Description du produit Description of product **Typenreihe / Série type / Type series** Brunner-Anliker MZ

auf das sich diese Erklärung bezieht, mit der/den folgenden Norm(en) oder normativen Dokumenten übereinstimmt:
auquel se rapporte la présente déclaration est conforme aux normes ou aux documents normatifs suivants.
referred to by this declaration is in conformity with the following standards or normative documents.

Bestimmungen der Richtlinie Désignation de la directive provisions of the directive **2006/42/EG: Maschinenrichtlinie** 2006/42/CE: directive Machines 2006/42/EC: Machinery Directive	**Titel und/oder Nummer sowie Ausgabedatum der Norm(en):** titre et/ou numéro ainsi que date d'émission de la/des norme(s) : title and/or number and date of issue of the standard(s): **EN ISO 12100-1/2** **EN ISO 13849-1** **EN ISO 14119** **EN ISO 14121-1** **EN 1672-2** **EN 60204** **DIN EN 12331**
Mitteilung über Anerkennung der Qualitätssicherung: Communication sur la reconnaissance de l'assurance de la qualité: Report on the acknowledgment of the quality assurance:	

Kloten, 16.Juni 2015

Ort und Datum / Lieu et date / Place and date

A. Howden
Geschäftsführer / Le Président Directeur Général / CEO

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	*Michel Benkovics*	*Ralph Moretti*	Unterlagennummer:	Index
07.11.2013	11.11.2013	30.06.2015	225.07112	BA

Abbildung 12: EG Konformitätserklärung

BRUNNER ANLIKER

swiss made

12 Garantie

Reparaturen oder Instandsetzungsarbeiten während der Garantiezeit dürfen nur vom Hersteller durchgeführt werden. Auf Anfrage kann der Hersteller nach dessen schriftlichem Einverständnis bestimmte Ausnahmen gestatten. Die Garantieleistung bezieht sich ausschliesslich auf das zu ersetzende Teil und dessen Austausch im Herstellerwerk, nicht aber auf eine Dienstleistung im Zusammenhang mit der Garantiereparatur, die nicht durch das Fachpersonal unseres Servicestelle (siehe Seite 23) oder durch das Herstellerwerk selbst, durchgeführt wurde.

Der Gewährleistungsanspruch für den MetzgerZwilling beträgt 2 Jahre.